

Process for preparing small red bean milk**Publication number:** CN1419846**Publication date:** 2003-05-28**Inventor:** CAI ZIJIAN (CN)**Applicant:** CAI ZIJIAN (CN)**Classification:**

- international: A23L1/20; A23L1/20; (IPC1-7): A23L1/20

- European:

Application number: CN20011032235 20011119**Priority number(s):** CN20011032235 20011119[Report a data error here](#)**Abstract of CN1419846**

A red bean milk is prepared from red bean through pretreating, mixing with water, grinding, separating milk from dregs, heating milk to 90-115 deg.C, mixing with sugar and filtering. Its advantages are natural red color and agreeable taste.

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 01132235.7

[43] 公开日 2003 年 5 月 28 日

[11] 公开号 CN 1419846A

[22] 申请日 2001.11.19 [21] 申请号 01132235.7

[71] 申请人 蔡子健

地址 215007 江苏省苏州市人民南路 108 号 3
幢 404 室

[72] 发明人 蔡子健

[74] 专利代理机构 上海世贸专利代理有限责任公
司

代理人 李忠

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 赤豆豆浆的制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种赤豆豆浆的制备方法。其特点在于：将预处理好的原料赤豆和水进行研磨形成浆料，再将浆料中的浆与渣进行分离，分离除渣后的浆加热到 90—115℃ 进行熟化灭菌、加糖并过滤。本发明的方法，构思巧妙，工艺成熟，操作简单，投资少，见效快，可生产出红色豆浆，且其颜色为赤豆的天然本色，完全是纯天然的产品，口味好于大豆豆浆，另本发明的方法生产出的豆浆可以用本领域普通技术人员均知的方法，将豆浆点成豆腐，形成新的口味及颜色的豆腐，给古老的豆类制品再添一族，具推广价值。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种赤豆豆浆的制备方法，其特征在于：将预处理好的原料赤豆和水进行研磨形成浆料，再将浆料中的浆与渣进行分离，分离除渣后的浆加热到90—115°C进行熟化灭菌、加糖并过滤。

2、按权利要求1所述的一种赤豆豆浆的制备方法，其特征在于：原料的预处理是，将经挑选洗净的赤豆在与其重量比为1/6—1/9的水中浸泡6—18小时。

赤豆豆浆的制备方法

技术领域：

本发明涉及一种豆科植物果实的处理以制造食品的一种方法，特别是涉及一种以赤豆为原料的赤豆豆浆的制备方法。

背景技术：

我国在汉代年间就有了豆浆。因其含有丰富的营养物质，价格便宜，时至今日仍是人民大众喜爱的食品。经研究证实，经常食用对防止动脉硬化、冠心病、高血压是有益的，对开发青少年的智力，加强中老年人的记忆也有重要的作用。因此豆浆这一古老的大豆食品，在人们的素食中占有极其重要的地位，国家亦非常重视对此类食品的开发。

这一古老的传统食品豆浆虽食用至今，但其营养成分也仅限于存在于大豆中的营养成分，而且其颜色也仅是单调的白色，口味也单调。

发明内容：

本发明所要解决的技术问题是提供一种能制备出具有赤豆口味的豆浆制品。本发明解决其技术问题所采用的技术方案为，一种赤豆豆浆的制备方法，其特点在于：将预处理好的原料赤豆和水进行研磨形成浆料，再将浆料中的浆与渣进行分离，分离除渣后的浆加热到90—115℃进行熟化灭菌、加糖并过滤。由于采用上述方案，不难得出本发明具有如下有益效果，本发明的方法，构思巧妙，工艺成熟，操作简单，投资少，见效快，可生产出红色豆浆，且其颜色为赤豆的天

然本色，完全是纯天然的产品，口味好于大豆豆浆，另本发明的方法生产出的豆浆可以用本领域普通技术人员均知的方法，将豆浆点成豆腐，形成新的口味及颜色的豆腐，给古老的豆类制品再添一族，具推广价值。

下面结合实施例对本发明作进一步详细描述。

具体实施方式：

将经挑选洗净的赤豆在与其重量比为1/6的水中浸泡6—18小时。将预处理好的原料进行研磨形成浆料，再将浆料中的浆与渣进行分离，分离除渣后的浆加热到90—115℃进行熟化灭菌并过滤。